

单宁

# 丹诺葡萄

葡萄籽中提取的酿酒专用单宁

	<p><b>成分</b> 从白葡萄籽中提取的高分子量缩合单宁</p>
	<p><b>特性</b> 丹诺葡萄（ENARTIS TAN UVA）是从成熟的白葡萄籽中提取的颗粒状单宁产品。 在红葡萄酒和桃红葡萄酒中，在陈酿期开始时添加，它有助于形成聚合色素，从而确保葡萄酒拥有浓郁且持久的稳定色彩。 在白葡萄酒中，它可以改善蛋白质的稳定性，并减少获得最终稳定所需的皂土用量。此外，它的添加还能增强果香，并改善所有类型葡萄酒的结构、口感和复杂性。</p>
	<p><b>应用</b> 红葡萄酒和桃红葡萄酒：  <ul style="list-style-type: none"> <li>在酒精发酵或苹乳发酵结束时，促进葡萄汁和葡萄酒的颜色稳定；</li> <li>补充高产的未成熟葡萄或年轻葡萄园生产的葡萄酒中缺乏的天然多酚；</li> <li>限制由受灰霉菌污染的葡萄中获得的漆酶的活性。</li> </ul>           白葡萄酒：  <ul style="list-style-type: none"> <li>提升蛋白质稳定性。</li> </ul>           红、白和桃红葡萄酒：  <ul style="list-style-type: none"> <li>增加酒体和香气复杂性。</li> </ul>           起泡酒二次发酵  <ul style="list-style-type: none"> <li>促进酒泥分离，并改善酒体和芳香物质的复杂性。</li> </ul> </p>
	<p><b>用量</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>红葡萄酒：3 - 10 g / hL</li> <li>白葡萄酒：1 - 5 g / hL</li> <li>二次发酵：1 - 3 g / hL</li> </ul>
	<p><b>使用说明</b> 按 1: 10 的比例将产品溶于水、葡萄汁或葡萄酒中，持续搅拌。倒罐时慢慢加入到酒液中，最好能使用文氏管或计量泵进行添加。 我们建议在使用前进行试验，评估单宁对感官品质的贡献量以确定合适的使用剂量。同样的，我们建议在葡萄酒熟成的早期使用该产品，至后也要在装瓶的 1 - 2 周前加入。如果实在装瓶前使用该产品，我们建议您评估其对过滤以及蛋白质和胶体稳定性的影响。</p>
	<p><b>包装和储藏</b> 0.5 kg - 1 kg</p> <p>密封包装：存放于凉爽，干燥，通风处。 已开启包装：仔细密封好，按上述要求存放。</p>
	<p><b>合规信息</b> 本品符合以下标准，被批准用于酿酒： Reg. (EU) 2019/934 GB2760-2014 法定限制：不详</p>

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验，但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。